

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation




Istruzioni per l'uso

VP 230

Teppan Yaki

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	13
Table des matières	22
Indice	31

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Tipps zum Energiesparen	5
Ihr neues Gerät	6
Teppan Yaki	6
Zubehör	6
Sonderzubehör	6
Funktionsweise	6
Bedienung	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Einschalten	7
Ausschalten	7
Heißanzeige 	7
Warmhaltstufe 	7
Reinigungsstufe 	7
Sicherheitsabschaltung	7
Einstelltabelle	8
Tipps und Tricks	10
Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr	10
Pflege und Reinigung	11
Gerät reinigen	11
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	11
Kundendienst	12

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beige-fügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Die Edelstahl-Bratfläche ist robust und glatt, wird aber mit der Zeit Gebrauchsspuren bekommen, wie eine gute Pfanne. Diese beeinträchtigen aber nicht den Gebrauchsnutzen. Eine leichte Gelbfärbung der Edelstahl-Bratfläche ist normal.

Achtung!

- Kratzer oder Kerben auf der Bratfläche: Nie mit Messern auf der Bratfläche schneiden. Zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel verwenden. Mit den Spateln nicht auf die Bratfläche schlagen.
- Folien und Kunststoffe: Aluminiumfolie und Kunststoffgeschirr schmelzen auf der heißen Bratfläche. Nie Behälter aus Aluminiumfolie auf der Bratfläche aufwärmen. Nie Gegenstände aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriff auf die Bratfläche legen.
- Ungeeignetes Zubehör: Nie den Glasdeckel des Dampfgarers auf die Teppan Yaki legen.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

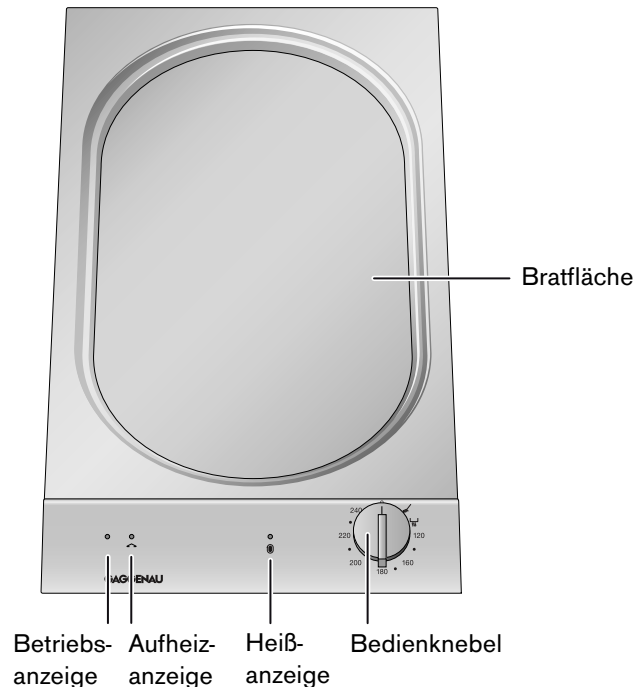
Bitte beachten Sie die folgenden Tipps zum energiesparenden Kochen:

- Heizen Sie die Teppan Yaki nur so lange vor, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Nutzen Sie den Randbereich der Bratfläche zum Warmhalten von bereits Gegeratem, während Sie in der Mitte weiter zubereiten.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Teppan Yaki



Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

Spatel (2) Zum Wenden der Speisen

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

- SH 230 001 Scharnierhalter zur Montage der Geräteabdeckung
- VD 201 014 Geräteabdeckung aus Edelstahl
- VD 201 034 Geräteabdeckung aus Aluminium
- VV 200 014 Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten
- VV 200 034 Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Funktionsweise

Teppan Yaki – das bedeutet Braten und Garen nach einer alten, japanischen Tradition. Die Zubereitung der Speisen wird zum Erlebnis, Sie arbeiten – ohne Töpfe und Pfannen – direkt auf der Bratfläche. Gewendet wird mit den mitgelieferten Spateln, mit denen Sie auch Bratrückstände entfernen können.

Bedienung


Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie zum ersten Mal braten:

- 1 Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.
- 2 Das Gerät für einige Minuten auf 200 °C aufheizen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

Einschalten

Drehen Sie den Bedienknebel nach links oder rechts auf die gewünschte Temperatur zwischen 120 - 240 °C. Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Die Aufheizanzeige  leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Aufheizanzeige.

Verstreichen Sie nach dem Aufheizen etwas Öl oder Fett mit dem Spatel oder einem hitzebeständigen Pinsel (z. B. Silikonpinsel) gleichmäßig auf der Bratfläche. Legen Sie die Speisen direkt – ohne Topf oder Pfanne – auf die Bratfläche. Benützen Sie zum Wenden der Speisen die mitgelieferten Spatel.

Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position 0.

Verbrennungsgefahr!

Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Heißanzeige

Solange die Heißanzeige leuchtet, ist das Gerät heiß.

Warmhaltestufe

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position Warmhalten.

Auf der Warmhaltestufe können Sie Speisen nach der Zubereitung warm halten.

Reinigungsstufe

Drehen Sie den Bedienknebel auf die Position Reinigung.

Auf der Reinigungsstufe können Sie Verschmutzungen einweichen, dies erleichtert die Reinigung.

Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 4 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Auch nach einem Stromausfall bleibt der Heizkörper abgeschaltet. Die Betriebsanzeige blinkt.

Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Einstelltabelle

Die Werte der Einstelltabelle beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Sie dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
Fleisch und Geflügel			
Rindersteak, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C anbraten 180 °C fortbraten	2 Min. je Seite anbraten 6 - 11 Min. fortbraten	Z. B. Entrecôte, Filetsteak, Rumpsteak. Das Steak ist medium, wenn Fleischsaft an der Oberfläche austritt.
Schweinenackensteak (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 Min.	
Kalbsschnitzel, paniert (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 Min.	Ausreichend Öl verwenden, damit die Panade nicht austrocknet und verbrennt.
Geschnetzeltes, Rind oder Schwein (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 Min.	Die Fleischstücke gut verteilen, sie sollten sich nicht berühren.
Geschnetzeltes, Geflügel (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 Min.	
Hackfleisch (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 Min.	
Lammrücken, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C anbraten 160 °C fortbraten	2 Min. je Seite anbraten 4 - 6 Min. fortbraten	
Putensteak (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 Min.	
Geflügelleber (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 Min.	
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 Min.	Z. B. Barsch, Dorsch, Pangasius, Schellfisch, Scholle, Seeteufel, Seezunge, Zander.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 Min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 Min.	
Lachssteak (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 Min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 Min.	
Thunfischsteak (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 Min.	
Garnelen (à 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 Min.	
Jakobsmuscheln (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 Min.	
Gemüse			
Auberginen, in Scheiben (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 Min.	Auberginen vor dem Braten salzen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Anschließend abtrocknen.
Champignons, in Scheiben (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 Min.	
Karotten, gestiftelt (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 Min.	
Kartoffeln, gekocht, in Scheiben (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 Min.	
Paprika, in Streifen (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 Min.	
Zucchini, in Scheiben (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 Min.	
Zwiebeln oder Lauch, in Ringen (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 Min.	

Gargut	Temperatur	Garzeit	Bemerkungen
Eierspeisen und Süßspeisen			
Spiegelei, Rührei (3 - 4 Eier)	160 - 180 °C	4 - 6 Min. je Seite	
Crêpes (2 Stück)	180 - 190 °C	1 - 2 Min. je Seite	
Früchte in Scheiben (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 Min.	Z. B. Ananas, Apfel, Mango. Geklärte Butter zum Braten verwenden. Nach Belieben mit Zucker oder Honig süßen.
Banane im Kokosmantel (4 Hälften)	180 - 190 °C	6 - 9 Min.	
Beilagen und Sonstiges			
Reis (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 Min.	
Pinienkerne (300 g)	160 °C	5 - 7 Min.	häufig wenden
Reisnudeln (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 Min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 Min.	häufig wenden
Weißbrotwürfel / Croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 Min.	anfangs häufig wenden

Tipps und Tricks

- Legen Sie das Gargut erst auf, wenn die Aufheizanzeige erloschen ist. Dies gilt ebenfalls bei der Erhöhung der Temperatur zwischen zwei Zubereitungen.
- Drücken Sie Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke mit dem Spatel flach auf die Bratfläche. Wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen, um die Fasern nicht zu zerstören. Es kann ansonsten Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Gargutes führt.
- Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke sollten sich beim Braten nicht berühren, damit sie keine Flüssigkeit ziehen.
- Stechen oder schneiden Sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht vor dem Braten, um kein Wasser und lösliche Nährstoffe zu entziehen.
- Fischfilet kann vor dem Braten in Mehl gewälzt (mehliert) werden. So haftet es weniger stark an.
- Fischfilet nach Möglichkeit nur einmal wenden. Braten Sie es zuerst auf der Hautseite an.
- Verwenden Sie nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette, z. B. raffinierte Pflanzenöle oder Butterschmalz (geklärte Butter).

Nutzung der Teppan Yaki mit Kochgeschirr

Sie können die Teppan Yaki auch für die Zubereitung mit Kochgeschirr nutzen. Geeignet sind Garverfahren, die eine geringe Wärmezufuhr benötigen. Sie können die Speisen auf dem Kochfeld, wenn nötig, zunächst schnell erhitzen und anschließend auf der Teppan Yaki fortgaren.

Zum Schmelzen, Auftauen und Warmhalten sind ca. 140°C ausreichend, zum Quellen von Reis und Getreide und zum Erwärmen kleiner Mengen ca. 160-200°C.

Benutzen Sie hitzebeständiges Gargeschirr mit Deckel. Platzieren sie das Kochgeschirr vorsichtig auf der Heizfläche, so dass Sie nicht versehentlich den Edelstahlrahmen verkratzen. Beachten Sie, dass dieses Kochverfahren nicht als energiesparend einzustufen ist, wenn das Gargeschirr kleiner ist als die beheizte Fläche.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Beim Aufgeben von Wasser oder Eiswürfeln auf die heiße Bratfläche entstehen Spritzer und Wasserdampf. Nicht über das Gerät beugen. Sicherheitsabstand einhalten.

Gerät reinigen


Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Eingebraunte Rückstände lassen sich nur schwer entfernen.

Entfernen Sie grobe Rückstände mit den Spateln.

Eiswürfel eignen sich besser zur Reinigung des warmen Gerätes als Wasser, da weniger heiße Spritzer und Wasserdampf entstehen.

Entfernen Sie sorgfältig Reste von Reinigern vor dem nächsten Gebrauch.

Abgekühltes Gerät reinigen

- 1 Etwas Wasser und Spülmittel auf die Bratfläche geben, so dass diese leicht bedeckt ist.
- 2 Gerät einschalten. Reinigungsstufe  einstellen. Verschmutzung einweichen lassen.
- 3 Nach Anlösen der Verschmutzung mit der Reinigung beginnen.

Zwischenreinigung zwischen zwei Bratvorgängen

- 1 Gerät ausschalten.
- 2 4 - 5 Eiswürfel mit den Spateln über die heiße Bratfläche schieben.
- 3 Angelöste Verschmutzungen mit den Spateln entfernen.
- 4 Gerät wieder einschalten. Mit dem Auflegen der Speisen warten, bis das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreicht hat.

Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Bratfläche	Fetthaltige Rückstände mit Spülmittel entfernen. Je nach Gargut können weißliche Flecken auf der Bratfläche zurückbleiben. Mit Zitronensaft oder Essig entfernen. Anschließend gründlich feucht nachwischen. Zitronensaft oder Essig dürfen nicht mit der Bedienblende in Kontakt kommen. Für starke Verschmutzungen unseren Edelstahl-Reiniger (Artikel-Nr. 00311499) verwenden. Dadurch bekommt matter Edelstahl wieder Glanz.
Bratfläche, eingebraunte Verschmutzungen	Hartnäckige Verschmutzungen bei kaltem Gerät mit unserem Grillreiniger-Gel (Artikel-Nr. 00311761) einstreichen und mindestens 2 Stunden einwirken lassen, bei starker Verschmutzung über Nacht. Anschließend gründlich abspülen und trocknen. Verpackungshinweise des Reinigers beachten.
Edelstahlrahmen	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen.
Bedienblende	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen (z. B. Essig, Ketchup, Senf, Marinaden, Zitronensaft). Zur Pflege der Bedienblende erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop ein geeignetes Pflegeöl (Artikel-Nr. 00311135). Tragen Sie das Pflegeöl mit einem weichen Tuch nach der Reinigung gleichmäßig auf die Bedienblende auf.
Bedienkebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.) nicht auf den Rahmen oder die Blende gelangen lassen
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	14
Oorzaken voor beschadigingen	15
Milieubescherming	15
Milieuvriendelijk afvoeren	15
Tips om energie te besparen	15
Het apparaat	16
Teppan Yaki	16
Toebehoren	16
Extra toebehoren	16
Het principe	16
Bediening	17
Vóór het eerste gebruik	17
Inschakelen	17
Uitschakelen	17
Warmte-indicatie 	17
Warmhoudstand 	17
Reinigingsstand 	17
Veiligheidsuitschakeling	17
Bereidingstabel	18
Handige tips	19
Gebruik van de Teppan Yaki met kookgerei	19
Onderhoud en reiniging	20
Het apparaat reinigen	20
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	20
Klantenservice	21

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water.

Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken voor beschadigingen

De roestvrijstalen bakplaat is robuust en glad. Er zullen echter in de loop der tijd sporen van gebruik ontstaan, net als bij een hoogwaardige pan. Dit heeft echter geen invloed op het gebruik van het apparaat. Een lichte, gele verkleuring van het roestvrijstalen braadvlak is normaal.

Attentie!

- Krassen of kerven op of in de bakplaat: Snijd nooit met een mes op de bakplaat. Gebruik voor het keren van de gerechten de bijgevoegde spatels. Sla nooit met de spatels op de bakplaat.
- Folie en kunststoffen: Aluminiumfolie en kookgerei van kunststof smelten op de hete bakplaat. Verwarm nooit aluminium bakjes op de bakplaat. Plaats nooit voorwerpen van kunststof of met een kunststof handgreep op de bakplaat.
- Niet geschikte toebehoren: Plaats nooit het glazen deksel van de stoomkoker op de teppan yaki.

Milieubescherming

Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Tips om energie te besparen

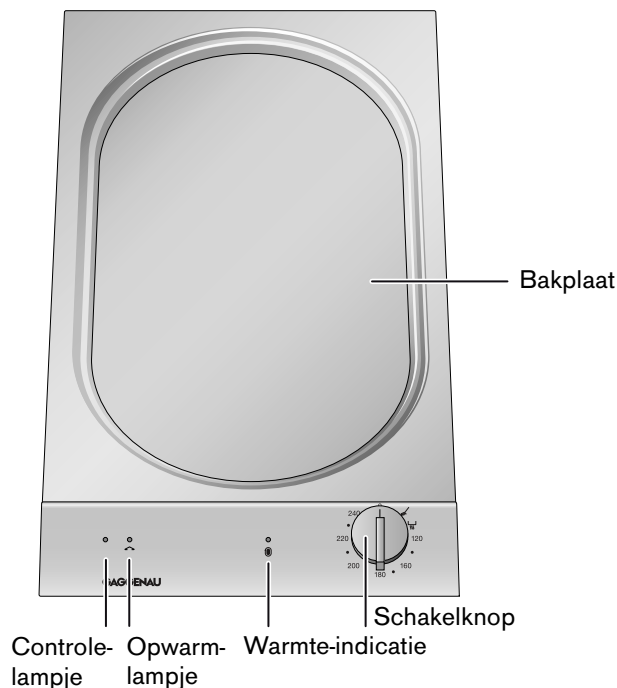
Let op de volgende tips voor een energiezuinige manier van koken:

- Verwarm de Teppan Yaki slechts zolang voor, totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Gebruik de rand van het braadoppervlak om reeds gare levensmiddelen warm te houden terwijl u op het midden van de plaat verder bakt.

Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

Teppan Yaki



Toebehoren

Bij de levering van het apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:

Spatels (2) Voor het keren van de gerechten

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- SH 230 001 Scharnierhouder voor montage van de afdekking
- VD 201 014 Roestvrijstalen afdekking
- VD 201 034 Aluminium afdekking
- VV 200 014 Roestvrijstalen verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten
- VV 200 034 Aluminium verbindingslijst, ter combinatie met andere Vario apparaten

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Het principe

Teppan Yaki - dit betekent bakken en garen volgens een oude Japanse traditie. Het bereiden van maaltijden wordt een gebeurtenis. U werkt - zonder pan - direct op de bakplaat. Gebruik de bijgevoegde spatels voor het keren van gerechten. Hiermee kunt u ook resten van de plaat verwijderen.

Bediening


Vóór het eerste gebruik

Let op de volgende aanwijzingen voordat u voor de eerste keer gaat braden:

- 1 Reinig het apparaat en de toebehoren grondig.
- 2 Verwarm het apparaat gedurende enige minuten op 200 °C. Hierdoor verdwijnen eventuele geurtjes en het apparaat is helemaal schoon.

Inschakelen

Draai de schakelknop naar links of rechts op de gewenste temperatuur tussen 120 - 240 °C. Het controlelampje brandt wanneer het apparaat is ingeschakeld.

Het opwarmlampje  brandt zolang het apparaat opwarmt. Als de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het opwarmlampje uit.

Bestrijk de bakplaat na het opwarmen met behulp van de spatel of een hittebestendige kwast (bijv. silicone) gelijkmatig met een beetje olie of vet. Leg de levensmiddelen direct - zonder pan - op de bakplaat. Gebruik voor het keren van de gerechten de bijgevoegde spatels.

Uitschakelen

Draai de schakelknop op de positie 0.

Risico van verbranding!

Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Warmte-indicatie

Zolang de warmte-indicatie brandt, is het apparaat heet.

Warmhoudstand

Draai de schakelknop op de positie "warmhouden".

Op de warmhoudstand kunt u gerechten na het bereiden warmhouden.

Reinigingsstand

Draai de schakelknop op de positie "reiniging".

Op de reinigingsstand kunt u verontreinigingen inweken, hierdoor kan het apparaat beter worden schoongemaakt.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Elk verwarmingsproces wordt na 4 uur uitgeschakeld, als het apparaat binnen die tijd niet wordt bediend. Ook na een stroomstoring blijft het verwarmingselement uitgeschakeld. Het controlelampje knippert.

Draai de schakelknop temperatuur op 0, dan kunt u het apparaat weer gewoon in gebruik nemen.

Bereidingstabel

Bij de waarden in de tabel wordt ervan uitgegaan dat het apparaat wordt voorverwarmd. Deze waarden zijn slechts richtlijnen. De hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de levensmiddelen.

Gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
Vlees en gevogelte			
Runderbiefstuk, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C aanbraden 180 °C doorgaren	2 min. per kant aanbraden 6 - 11 min. doorgaren	bijv. entrecôte, filetsteak, biefstuk. De steak is medium als er sap uitkomt.
Varkenskarbonade (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Kalfsschnitzel, gepaneerd (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Gebruik voldoende olie zodat de panering niet uitdroogt en aanbrandt.
Reepjes, rund- of varkensvlees (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	De vleesstukken goed verdelen, ze mogen niet tegen elkaar aan liggen.
Reepjes, gevogelte (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Gehakt (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Lamsrug, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C aanbraden 160 °C doorgaren	2 min. per kant aanbraden 4 - 6 min. doorgaren	
Kalkoenbiefstuk (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Gevogeltelever (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Vis en fruits de mer			
Visfilet (1 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	bijv. baars, dors, pangasius, schelvis, schol, zeeduivel, zeetong, snoekbaars.
(2 cm)	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
(2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Zalmbiefstuk (2,5 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
(3 cm)	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Tonijnbiefstuk (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Garnalen (à 30 g)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Jakobsschelpen (à 30 g)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Groente			
Aubergines, in schijven (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Aubergines vóór het bakken zouten en ca. 30 minuten laten staan. Vervolgens droogdeppen.
Champignons, in schijven (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Wortelen, in fijne repen (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Aardappelen, gekookt, in schijfjes (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Paprika, in repen (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Courgettes, in schijven (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Uien of prei, in ringen (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Gerecht	Temperatuur	Bereidingstijd	Opmerkingen
Eiergerechten en zoete gerechten			
Gebakken ei, roerei (3 - 4 eieren)	160 - 180 °C	4 - 6 min. per kant	
Crêpes (2 stuks)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per kant	
Vruchten in schijven (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	bijv. ananas, appel, mango. Gebruik afgeschuimde boter voor het bakken. Naar wens suiker of honing toevoegen.
Banaan met kokosjasje (4 helften)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Bijgerechten en overige			
Rijst, gekookt (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pijnboompitten (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	veelvuldig keren
Mihoen, gekookt (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	veelvuldig keren
Blokjes witbrood / croutons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	in het begin veelvuldig keren

Handige tips

- Leg de levensmiddelen pas op de bakplaat als het opwarmlampje is gedoofd. Dit geldt ook wanneer u de temperatuur tussen twee bereidingen verhoogt.
- Druk de stukken vlees, gevogelte en vis met de spatel plat op het braadvlak. Draai de stukken pas om als ze gemakkelijk van de plaat loslaten om de vezels niet te beschadigen. Anders kunnen de levensmiddelen sap verliezen, waardoor deze uitdrogen.
- Stukken vlees, gevogelte en vis mogen tijdens het bakken niet tegen elkaar aan liggen om te voorkomen dat deze sap trekken.
- Prik of snijdt vóór of tijdens het bereidingsproces niet in het vlees om te voorkomen dat er vleessap uit komt.
- Voeg vóór de bereiding geen zout aan vlees, gevogelte en vis toe, om te voorkomen dat deze levensmiddelen vocht en vloeibare voedingsstoffen verliezen.
- U kunt visfilet vóór het bakken in meel wentelen. Op die manier bakt het minder aan.
- Visfilet, indien mogelijk, slechts één keer omdraaien. Braad de vis eerst op de huidkant aan.
- Gebruik voor het bakken uitsluitend oliën en vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen, bijvoorbeeld geraffineerde plantenolie of botervet (afgeschuimde boter).

Gebruik van de Teppan Yaki met kookgerei

U kunt de Teppan Yaki ook gebruiken voor het bereiden van gerechten in een pan of schaal. Hiervoor zijn bereidingen geschikt waarbij slechts een geringe warmtetoevoer nodig is. U kunt de levensmiddelen, indien nodig, op de kookplaat eerst snel verhitten en vervolgens op de Teppan Yaki doorgaren.

Voor het smelten, ontdooien en warmhouden is ca. 140°C voldoende, voor het wellen van rijst en graan en voor het verwarmen van kleine hoeveelheden ca. 160-200°C.

Gebruik hittebestendig kookgerei met deksel. Plaats het kookgerei voorzichtig op de bakplaat om te voorkomen dat er krassen op de roestvrijstalen omlijsting ontstaan. Houd er rekening mee dat deze bereidingswijze niet energiebesparend is wanneer het kookgerei kleiner is dan het verwarmde kookoppervlak.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van verbranding!

Wanneer water of ijsblokjes op het hete braadvlak worden opgebracht, ontstaan spetters en waterdamp. Buig niet over het apparaat. Houd een veilige afstand aan.

Het apparaat reinigen


Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, wanneer het is afgekoeld. Ingebrande resten kunnen slechts moeizaam worden verwijderd.

Verwijder grove resten met de spatels.

Ijsklontjes zijn beter geschikt voor het reinigen van het warme apparaat dan water omdat er hierbij minder hete spatten en waterdamp ontstaan.

Verwijder zorgvuldig resten van reinigingsmiddelen voordat u het apparaat een volgende keer gebruikt.

Het afgekoelde apparaat reinigen

- 1 Doe een beetje water met afwasmiddel op de bakplaat zodat deze licht bedekt is.
- 2 Schakel het apparaat in. Stel de reinigungsstand  in. Laat de verontreinigingen inweken.
- 3 Na het losweken van de verontreinigingen kunt u beginnen met schoonmaken.

De bakplaat tussen twee bereidingen schoonmaken

- 1 Schakel het apparaat uit.
- 2 Schuif 4 - 5 ijsklontjes met de spatels over het hete braadvlak.
- 3 Verwijder losgeweekte verontreinigingen met de spatels.
- 4 Schakel het apparaat weer in. Wacht met het plaatsen van de levensmiddelen totdat het apparaat de ingestelde temperatuur weer heeft bereikt.

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Bakplaat	Verwijder vethoudende resten met afwasmiddel. Afhankelijk van de levensmiddelen is het mogelijk dat er witte vlekken op de bakplaat achterblijven. U kunt deze met citroensap of azijn verwijderen. Vervolgens grondig vochtig afnemen. Citroensap of azijn mogen niet met het bedieningspaneel in aanraking komen. Gebruik voor sterke verontreinigingen ons reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 00311499). Hierdoor gaat het matte roestvrij staal weer glanzen.
Bakplaat, ingebrande verontreinigingen	Hardnekkige verontreinigingen met het grillreinigings-gel (bestelnummer 00311761) bestrijken als het apparaat koud is en minstens 2 uur laten intrekken, bij sterke verontreiniging gedurende een nacht. Vervolgens grondig afspoelen en droogmaken. Let op de aanwijzingen op de verpakking van het reinigingsmiddel.
Roestvrijstalen omlijsting	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen.
Bedieningspaneel	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven. Wanneer er zuurhoudende levensmiddelen op het bedieningspaneel komen, dienen deze onmiddellijk te worden verwijderd (bijv. azijn, ketchup, mosterd, marinades, citroensap). Voor het onderhoud van het bedieningspaneel is bij uw vakhandelaar of bij onze online shop een geschikte onderhoudsolie verkrijgbaar (bestelnummer 00311135). Breng na het schoonmaken de onderhoudsolie met een zachte doek gelijkmatig aan op het bedieningspaneel.
Schakelknop	Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.) niet op de omlijsting of het bedieningspaneel laten komen
- Chloorhoudende middelen of middelen met een hoog alcoholgehalte
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes
- Nieuwe sponsdoekjes vóór gebruik grondig uitspoelen.

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.

FD-Nr.

Klantenservice 

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.




Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	23
Causes des dommages	24
Protection de l'environnement	24
Élimination écologique	24
Conseils d'économie d'énergie	24
Votre nouvel appareil	25
Teppan yaki	25
Accessoires	25
Accessoires spéciaux	25
Fonctionnement	25
Fonctionnement	26
Avant la première utilisation	26
Mise en marche	26
Arrêt	26
Voyant de chaleur résiduelle 	26
Niveau de maintien au chaud 	26
Niveau de nettoyage 	26
Coupure de sécurité	26
Tableau de réglage	27
Conseils et astuces	28
Utilisation du teppan yaki avec des récipients de cuisson	28
Entretien et nettoyage	29
Nettoyage de l'appareil	29
N'utilisez pas ces produits nettoyants	29
Service après-vente	30

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.gaggenau.com et la boutique en ligne :
www.gaggenau-eshop.com

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le

foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.

- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes des dommages

La surface de cuisson en inox est robuste et lisse ; avec le temps, elle va présenter des traces d'usage, de la même façon qu'une bonne poêle. Ces traces n'affectent en rien la qualité de fonctionnement. Une légère coloration jaunâtre de la surface en inox est normale.

Attention !

- Rayures ou encoches sur la surface de cuisson: Ne coupez jamais avec un couteau directement sur la surface de cuisson. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies. Ne tapez pas sur la surface de cuisson avec les spatules.
- Feuilles et matières plastiques: Sur la surface de cuisson très chaude, les feuilles d'aluminium et la vaisselle en plastique fondent. Ne posez jamais de barquette en feuille d'aluminium sur la surface de cuisson. Ne posez jamais d'objets en plastique ou à poignée en plastique sur la surface de cuisson.
- Accessoires inadaptés: Ne posez jamais sur le teppan yaki le couvercle en verre du cuiseur vapeur.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils d'économie d'énergie

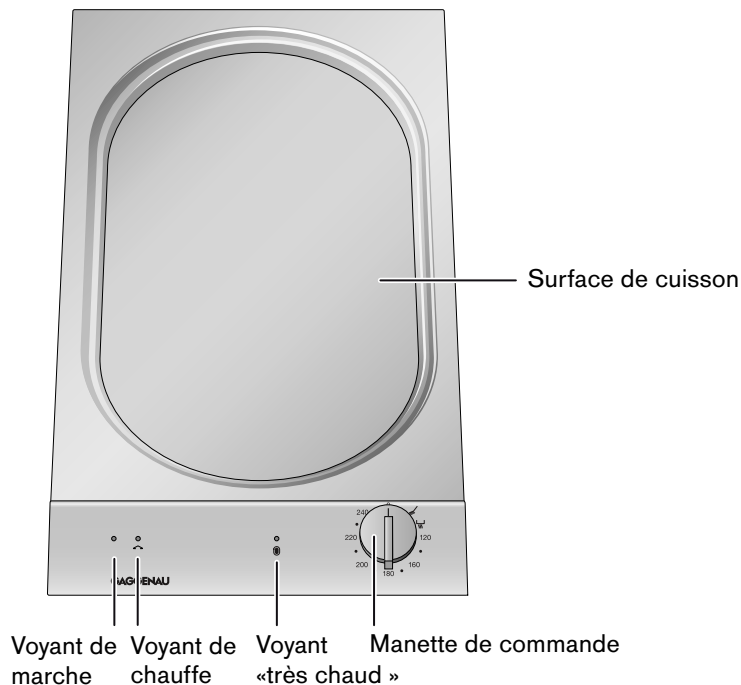
Quelques conseils d'économie d'énergie :

- Préchauffez le teppan yaki seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Utilisez la partie extérieure de la plaque pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits pendant que vous continuez à rôtir au milieu.

Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Teppan yaki



Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Spatule (2) Pour retourner les aliments

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- SH 230 001 Support de charnière pour le montage du couvercle
- VD 201 014 Couvercle en inox
- VD 201 034 Couvercle en aluminium
- VV 200 014 Baguette de jonction en inox, pour associer plusieurs appareils Vario
- VV 200 034 Baguette de jonction en aluminium, pour associer plusieurs appareils Vario

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Fonctionnement

Le teppan yaki est un mode de grillade et de cuisson issu d'une ancienne tradition japonaise. Avec lui, préparer des mets devient un plaisir, vous travaillez directement sur la plaque de cuisson, sans casseroles ni poêles. Pour retourner les mets, vous utilisez les spatules fournies qui vous serviront aussi à débarrasser la plaque des résidus.

Fonctionnement


Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, respectez les instructions suivantes :

- 1 nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.
- 2 faites préchauffer l'appareil à 200 °C pendant quelques minutes de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Mise en marche

Tournez la manette de commande vers la gauche ou la droite, jusqu'à la température souhaitée, comprise entre 120 à 240 °C. Le voyant de marche s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

Le symbole  s'allume dès que l'appareil préchauffe. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de préchauffage s'éteint.

Après le préchauffage, enduisez la surface de cuisson d'une couche uniforme d'huile ou de graisse avec la spatule ou un pinceau résistant à la chaleur (pinceau silicone par exemple). Posez les aliments directement sur la plaque, sans casserole ni poêle. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies.

Arrêt

Tournez la manette en position 0.

Risque de brûlure !

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Voyant de chaleur résiduelle

L'appareil est chaud tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé.

Niveau de maintien au chaud

Tournez la manette en position maintien au chaud.

Cette fonction vous permet de garder chauds les mets déjà cuits.

Niveau de nettoyage

Tournez la manette en position nettoyage.

Dans cette position, vous pouvez faire tremper les salissures de façon à faciliter le nettoyage.

Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune intervention de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. De même, la résistance reste éteinte après une panne de courant. Le voyant de marche clignote.

Tournez la manette de température en position 0, afin de pouvoir remettre l'appareil normalement en marche.

Tableau de réglage

Les valeurs du tableau de réglage sont valables pour l'appareil préchauffé. Elles sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Viandes et volailles			
Steak de bœuf, à point (2,5 à 3 cm)	saisir à 230 - 240 °C puis cuire à 180 °C	saisir 2 min par côté cuire 6 à 11 min	exemple : entrecôte, filet, romsteck. Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Steak de porc dans l'échine (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min	
Escalope de veau, panée (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min	Utilisez assez d'huile pour que la panure ne se dessèche pas et ne brûle pas.
Émincé de bœuf ou de porc (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min	Bien répartir les morceaux de viande, de façon qu'ils ne se touchent pas.
Émincé de volailles (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min	
Viande hachée (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min	
Carré d'agneau, à point (1,5 - 2,5 cm)	saisir à 200 °C puis cuire à 160 °C	saisir 2 min par côté cuire 4 à 6 min	
Steak de dinde (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min	
Foie de volailles (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min	
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson (1 cm) (2 cm) (2,5 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min	exemple : perche, cabillaud, panga, aiglefin, carrelet, lotte, sole, sandre.
	190 - 200 °C	7 - 10 min	
	180 - 190 °C	15 - 17 min	
Steak de saumon (2,5 cm) (3 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min	
	160 - 170 °C	18 - 20 min	
Steak de thon (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min	
Crevettes (30 g chacune)	200 - 220 °C	8 - 10 min	
Noix de Saint-Jacques (30 g chacune)	190 - 200 °C	8 - 12 min	
Légumes			
Aubergines, émincées (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min	Avant la cuisson, salez et laissez reposer les aubergines 30 minutes. Ensuite, séchez-les.
Champignons de couche, émincés (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min	
Carottes, en julienne (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min	
Pommes de terre, cuites, émincées (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min	
Poivron, en lanières (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min	
Courgettes, émincées (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min	
Oignons ou poireau, en rondelles (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min	

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Plats à base d'œufs et plats sucrés			
Œufs sur le plat, œufs brouillés (3 - 4 œufs)	160 - 180 °C	4 à 6 min par côté	
Crêpes (2)	180 - 190 °C	1 à 2 min par côté	
Fruits en tranches (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min	Exemple : ananas, pommes, mangues. Pour la cuisson, utilisez du beurre clarifié. Sucrez à volonté avec du sucre ou du miel.
Banane en noix de coco (4 moitiés)	180 - 190 °C	6 - 9 min	
Garnitures et divers			
Riz, cuit (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min	
Pignons de pin (300 g)	160 °C	5 - 7 min	tournez souvent
Nouilles de riz, cuites (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min	tournez souvent
Cubes de pain blanc / croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 min	au début, retournez fréquemment

Conseils et astuces

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les nutriments solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).

Utilisation du teppan yaki avec des récipients de cuisson

Vous pouvez aussi utiliser le teppan yaki avec des récipients de cuisson. Les cuissons les mieux adaptées sont celles qui requièrent un faible apport de chaleur. Vous pouvez, si nécessaire, d'abord faire chauffer rapidement les aliments sur la table de cuisson, puis poursuivre la cuisson sur le teppan yaki.

Pour faire fondre, décongeler et maintenir au chaud, une température de 140°C environ est suffisante alors que pour faire gonfler le riz et les céréales ainsi que pour chauffer des quantités peu importantes, il faut une température d'environ 160-200°C.

Utilisez des récipients de cuisson résistants à la chaleur et munis d'un couvercle. Posez le récipient de cuisson avec précaution sur la surface chauffante de façon à ne pas rayer le cadre en inox. Remarque : ces méthodes de cuisson ne sont pas très économes en énergie, car le récipient de cuisson est plus petit que la surface chauffée.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

⚠ Risque de brûlure !

L'eau ou des glaçons versés sur la surface de cuisson chaude provoque de la vapeur et des projections brûlantes. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

Nettoyage de l'appareil


Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Les résidus brûlés sont difficiles à enlever.

Éliminez les résidus grossiers à l'aide des spatules.

Pour nettoyer l'appareil encore chaud, utilisez des glaçons plutôt que de l'eau, de façon à produire moins de projections brûlantes et à générer moins de vapeur d'eau.

Avant de réutiliser la plaque de cuisson, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil refroidi

- 1 Versez un peu d'eau et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon à la recouvrir légèrement.
- 2 Allumez l'appareil. Réglez-le au niveau de nettoyage . Laissez tremper les salissures.
- 3 Une fois que les salissures sont mouillées, commencez le nettoyage.

Nettoyage entre deux cuissons

- 1 Éteignez l'appareil.
- 2 Passez 4 à 5 glaçons sur la surface chaude au moyen des spatules.
- 3 Avec les spatules, enlevez les salissures mouillées.
- 4 Rallumez l'appareil. Pour poser les aliments sur la plaque, attendez que la température voulue soit à nouveau atteinte.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	<p>Enlevez les résidus gras avec du produit à vaisselle.</p> <p>Selon les aliments cuits, des taches blanchâtres peuvent rester à la surface de la plaque. Pour les enlever, utilisez du jus de citron ou du vinaigre. Essuyez ensuite soigneusement avec une éponge ou un torchon humides. Évitez tout contact de jus de citron ou de vinaigre avec le bandeau de commande.</p> <p>Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant à inox (référence 00311499) qui permet de redonner du brillant à l'inox mat.</p>
Surface de cuisson, salissures brûlées	<p>L'appareil étant froid, enduisez les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 00311761) et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la plaque est très sale. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant.</p>
Cadre en inox	<p>Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle.</p>
Bandeau de commande	<p>Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Éliminez tout de suite les aliments acides qui ont pu être projetés ou renversés sur le bandeau de commande (exemple : vinaigre, ketchup, moutarde, marinades, jus de citron).</p> <p>Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 00311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.</p>
Manettes de commande	<p>Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.</p>

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Évitez tout contact de nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.) avec le cadre ou le bandeau
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente ☎

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	32
Cause di danni	33
Tutela dell'ambiente	33
Smaltimento ecocompatibile	33
Consigli per risparmiare energia	33
Il vostro nuovo apparecchio	34
Teppan Yaki	34
Accessori	34
Accessori speciali	34
Funzionamento	34
Comando	35
Prima del primo utilizzo	35
Accendere	35
Spegnere	35
Indicazione calore 	35
Livello riscaldamento 	35
Livello pulizia 	35
Disattivazione di sicurezza	35
Tabella di regolazione	36
Consigli e suggerimenti	37
Utilizzo del Teppan Yaki con tegami	37
Cura e pulizia	38
Pulire l'apparecchio	38
Non usare questi detergenti	38
Servizio assistenza	39

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause di danni

La superficie in acciaio inox è robusta e liscia, ma subirà col tempo le tracce dell'uso, come una buona padella. Queste non ne influenzeranno però l'utilizzo. Una leggera colorazione gialla della superficie in acciaio inox è normale.

Attenzione!

- Graffi o intagli sulla superficie di cottura: Non tagliare mai con coltelli sulla superficie di cottura. Per girare le pietanze usate la spatola fornita in dotazione. Non battere la spatola sulla superficie di cottura.
- Pellicole e plastiche: Pellicole di alluminio e tegami di plastica si sciolgono sulla superficie di cottura calda. Non riscaldare mai i cibi collocando i contenitori in alluminio sulla superficie. Non poggiare mai oggetti di plastica o con manico di plastica sulla superficie.
- Accessori non idonei: Non poggiare mai il coperchio di vetro del CombiVapore sul Teppan Yaki.

Tutela dell'ambiente

Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Consigli per risparmiare energia

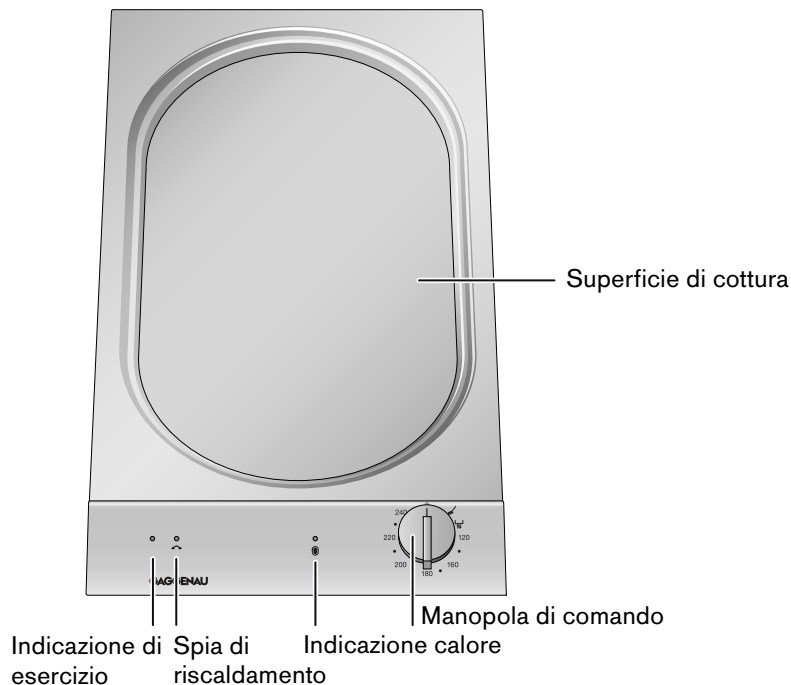
Si prega di osservare i seguenti consigli per cucinare risparmiando energia:

- Preriscaldare il Teppan Yaki solo fino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Utilizzate il bordo della pentola per tenere in caldo pietanze già preparate, mentre continuate a cucinare al centro.

Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

Teppan Yaki



Accessori

I seguenti accessori sono compresi nella fornitura:

Spatola (2) Per girare le pietanze

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

- SH 230 001 Supporto cerniera per il montaggio della copertura dell'apparecchio
- VD 201.014 Copertura in acciaio inox
- VD 201 034 Copertura in alluminio
- VV 200 014 Listello di collegamento in acciaio inox per la combinazione con altri apparecchi Vario
- VV 200 034 Listello di collegamento in alluminio per la combinazione con altri apparecchi Vario

Funzionamento

Teppan Yaki - significa friggere e cuocere secondo un'antica tradizione giapponese. La preparazione delle pietanze sarà davvero entusiasmante, lavorerete senza tegami e padelle, bensì direttamente sulla superficie di cottura. Le pietanze vengono girate con le spatole in dotazione, che vi consentiranno anche di rimuovere residui di cibo.

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Comando


Prima del primo utilizzo

Osservate le seguenti indicazioni prima di cuocere per la prima volta:

- 1 Lavate accuratamente l'apparecchio e gli accessori.
- 2 Riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti a 200 °C. In questo modo saranno eliminati eventuali odori di nuovo e impurità.

Accendere

Girate la manopola di comando verso sinistra o destra sulla temperatura desiderata compresa tra 120 e 240 °C. La spia di funzionamento si illumina quando l'apparecchio è acceso.

La spia di riscaldamento  si accende fintanto che l'apparecchio riscalda. Non appena viene raggiunta la temperatura regolata, la spia si spegne.

Spennellate uniformemente sulla superficie di cottura olio o grasso con la spatola o un pennello resistente al calore (per es. al silicone) dopo aver riscaldato l'apparecchio. Poggiate le pietanze direttamente sulla superficie, ovvero senza tegame o padella. Per girare le pietanze usate la spatola in dotazione.

Spegnere

Posizionate la manopola di comando su 0.

Pericolo di scottature!

Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Indicazione calore

L'apparecchio è caldo fintanto che la spia resta accesa.

Livello riscaldamento

Posizionate la manopola di comando su Riscaldamento.

Con questo livello potete tenere al caldo i cibi dopo la cottura.

Livello pulizia

Posizionate la manopola di comando su Pulizia.

Al livello Pulizia potete ammorbidire lo sporco e rimuoverlo più facilmente.

Disattivazione di sicurezza

Per la vostra sicurezza l'apparecchio è dotato di una disattivazione di sicurezza. Ogni fase di riscaldamento viene disattivata dopo 4 ore se in questo lasso di tempo non si esegue alcun comando. La resistenza resta spenta anche dopo un'interruzione di corrente. La spia di esercizio lampeggia.

Girate la manopola della temperatura su 0 prima di riaccendere l'apparecchio come di consueto.

Tabella di regolazione

I valori riportati nella tabella si riferiscono all'apparecchio preriscaldato. Essi sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo di pietanza c'è bisogno di più o meno calore.

Pietanza	Temperatura	Durata di cottura	Note
Carne e pollame			
Bistecca di manzo, medium (2,5 - 3 cm)	230 - 240 °C rosolare 180 °C continuare la cottura	rosolare 2 min. per lato 6 - 11 Min. continuare la cottura	per es. entrecôte, filetto, costata di manzo. La cottura è medium quando fuoriesce del succo dalla superficie.
Bistecca di maiale (2 cm)	210 - 220 °C	15 - 18 min.	
Cotoletta di vitello impanata (1,5 cm)	190 - 200 °C	16 - 20 min.	Usare sufficiente olio per evitare che l'impanatura si asciughi o si bruci.
Spezzatino, manzo o maiale (500 - 600 g)	230 - 240 °C	6 - 8 min.	Distribuire bene i pezzi di carne evitando che si tocchino.
Spezzatino, pollame (500 - 600 g)	180 - 190 °C	10 - 12 min.	
Carne trita (400 g)	230 - 240 °C	7 - 8 min.	
Sella di agnello, medium (1,5 - 2,5 cm)	200 °C rosolare 160 °C continuare la cottura	rosolare 2 min. per lato continuare la cottura 4 - 6 min.	
Bistecca di tacchino (1,5 cm)	200 - 210 °C	8 - 15 min.	
Fegato di pollame (1 cm)	200 - 210 °C	3 - 5 min.	
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce (1 cm) (2 cm) (2,5 cm)	210 - 220 °C	5 - 7 min.	per es. pesce persico, merluzzo, pangasio, eglefino, passera di mare, rana pescatrice, sogliola, lucioperca.
	190 - 200 °C	7 - 10 min.	
	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
Bistecca di salmone (2,5 cm) (3 cm)	180 - 190 °C	15 - 17 min.	
	160 - 170 °C	18 - 20 min.	
Bistecca di tonno (2,5 - 3 cm)	180 - 190 °C	17 - 20 min.	
Gamberi (30 g/cad.)	200 - 220 °C	8 - 10 min.	
Vongole (30 g/cad.)	190 - 200 °C	8 - 12 min.	
Verdure			
Melanzane, a fette (400 g)	180 - 190 °C	6 - 8 min.	Prima di friggere le melanzane, salarle e lasciarle riposare per ca. 30 min. Infine asciugarle.
Champignon a fette (400 g)	230 - 240 °C	10 - 12 min.	
Carote alla julienne (400 g)	170 - 190 °C	6 - 8 min.	
Patate lesse a fette (400 g)	200 - 220 °C	7 - 10 min.	
Peperoni a strisce (400 g)	200 - 210 °C	4 - 6 min.	
Zucchini a fette (400 g)	170 - 180 °C	4 - 6 min.	
Cipolle o porro ad anelli (400 g)	170 - 190 °C	5 - 7 min.	

Pietanza	Temperatura	Durata di cottura	Note
Pietanze a base di uova e dolci			
Uovo a occhio di bue, uova strapazzate (3 - 4 uova)	160 - 180 °C	4 - 6 min. per lato	
Crêpes (2)	180 - 190 °C	1 - 2 min. per lato	
Frutta a fette (200 - 300 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	per es. ananas, mela, mango. Usare burro fuso per friggere. Addolcire secondo il gusto con zucchero o miele.
Banane in crosta al cocco (4 metà)	180 - 190 °C	6 - 9 min.	
Contorni ed altro			
Riso, cotto (500 g)	180 - 190 °C	5 - 7 min.	
Pinoli (300 g)	160 °C	5 - 7 min.	girare spesso
Pasta di riso, cotta (400 g)	200 - 220 °C	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	200 - 220 °C	3 - 5 min.	girare spesso
Cubetti di pane bianco / Croûtons (200 g)	160 °C	10 - 12 min.	girare spesso all'inizio

Consigli e suggerimenti

- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pignite i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.

Utilizzo del Teppan Yaki con tegami

Il Teppan Yaki può anche essere usato per la preparazione di pietanze con tegami. Sono indicate procedure di cottura che richiedono uno scarso apporto di calore. Se necessario, potete anche avviare rapidamente la cottura sul piano di cottura per poi continuarla sul Teppan Yaki.

Per sciogliere, scongelare e tenere calde le pietanze sono sufficienti ca. 140°C, per cuocere riso e cereali e per riscaldare piccole quantità ca. 160-200°C.

Usate tegami resistenti al calore con il coperchio. Collocate i tegami con cautela sulla superficie calda, evitando di graffiare involontariamente il telaio in acciaio inox. Si noti che questa procedura non è da considerarsi a risparmio energetico se i tegami sono più piccoli della superficie riscaldata.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

⚠ Pericolo di scottature!

Quando si versa l'acqua o si mettono i cubetti di ghiaccio sulla piastra calda possono verificarsi degli schizzi e si può creare del vapore. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

Pulire l'apparecchio


Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso e dopo averlo lasciato raffreddare. I residui incrostati si lasciano eliminare con difficoltà.

Rimuovete lo sporco grosso con la spatola.

I cubetti di ghiaccio sono meglio indicati dell'acqua per pulire l'apparecchio caldo, perché rilasciano meno schizzi e vapore acqueo.

Eliminate accuratamente ogni residuo di detergente prima di riutilizzarlo.

Pulire l'apparecchio raffreddato

- 1 Versate dell'acqua e detergente per stoviglie sulla superficie di cottura di modo da ricoprirla leggermente.
- 2 Accendere l'apparecchio. Impostare il livello pulizia . Lasciate ammorbidire lo sporco.
- 3 Dopo aver disincrostato lo sporco iniziate la pulizia.

Pulizia tra due procedure di cottura

- 1 Spegnerne l'apparecchio.
- 2 Muovere 4 - 5 cubetti di ghiaccio sulla superficie calda con la spatola.
- 3 Rimuovere lo sporco disincrostato con la spatola.
- 4 Riaccendere l'apparecchio. Aspettare che l'apparecchio abbia di nuovo raggiunto la temperatura regolata prima di poggiare la pietanza.

Componenti/ superficie

Consigli per la pulizia

Superficie di
cottura

Rimuovere i residui di grasso con detergente per stoviglie.

A seconda della pietanza possono rimanere macchie biancastre sulla superficie. Rimuoverle con succo di limone o aceto. Infine sciacquare accuratamente con un panno umido. Il succo di limone o l'aceto non devono venire a contatto con il pannello di comando.

Per lo sporco più ostinato usate il nostro detergente per acciaio inox (n. d'ordine 00311499). L'acciaio opacizzato splenderà di nuovo.

Superficie di
cottura, sporco
incrostato

Lo sporco più tenace sull'apparecchio freddo può essere trattato con il nostro gel detergente per grill (n. d'ordine 00311761) lasciandolo agire almeno 2 ore, lo sporco più resistente per una notte intera. Infine sciacquare accuratamente e asciugare. Osservare quanto riportato sulla confezione del detergente.

Telaio in acciaio
inox

Lavare con un panno morbido ed umido e un pò di detergente per stoviglie.

Pannello di
comando

Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere subito cibi acidi caduti sul pannello di comando (per es. aceto, ketchup, senape, marinate, succo di limone).

Per la cura del pannello di comando è disponibile, presso il vostro rivenditore autorizzato o nel nostro negozio on-line, un olio idoneo (n. d'ordine 00311135). Dopo la pulizia applicate uniformemente l'olio sul pannello di comando con un panno morbido.

Manopola di
comando

Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.

Non usare questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Non versare detergenti contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detergenti a base di cloro e a forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, abrasive, spazzole o pagliette abrasive
- Lavare accuratamente i panni per la pulizia prima dell'uso.

Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000516830 de, nl, fr, it (950630)